



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Sizilianische Tagliatelle mit Salzzitrone von Globus für 4 Personen

### Zutaten

- 500 g Tagliatelle
- 1 Glas Chiarello Salty Lemon
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Broccoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Chiarello Nocellara-Oliven
- 50 ml Chiarello Olivenöl

### Zubereitung

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, 2 dl Kochwasser beiseitestellen, Pasta abgiessen.

Das Fruchtfleisch der Salzzitronen entfernen und die Schale hacken.

Zeste der Bio-Zitrone in Streifen schneiden, kurz in Wasser aufkochen, abgiessen und abkühlen lassen.

Den Broccoli rüsten und klein schneiden, den Knoblauch hacken. Das Olivenwasser abgiessen.

10 ml Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch ca. 1 Minute andünsten, den Broccoli dazugeben und 3 bis 4 Minuten mitdünsten. Die Oliven und die gehackte Schale der Salzzitronen begeben.

Die Pasta mit dem beiseitegestelltem Kochwasser dazugeben. Bei hoher Hitze unter ständigem Rühren das restliche Olivenöl begeben, bis eine Emulsion entsteht.

Anrichten und mit der in Streifen geschnittenen Zitronenzeste ausgarnieren.

### Hinweis

Diesem Gericht muss kein Salz begeben werden, da die Salzzitronen und die Oliven genug salzig sind.